

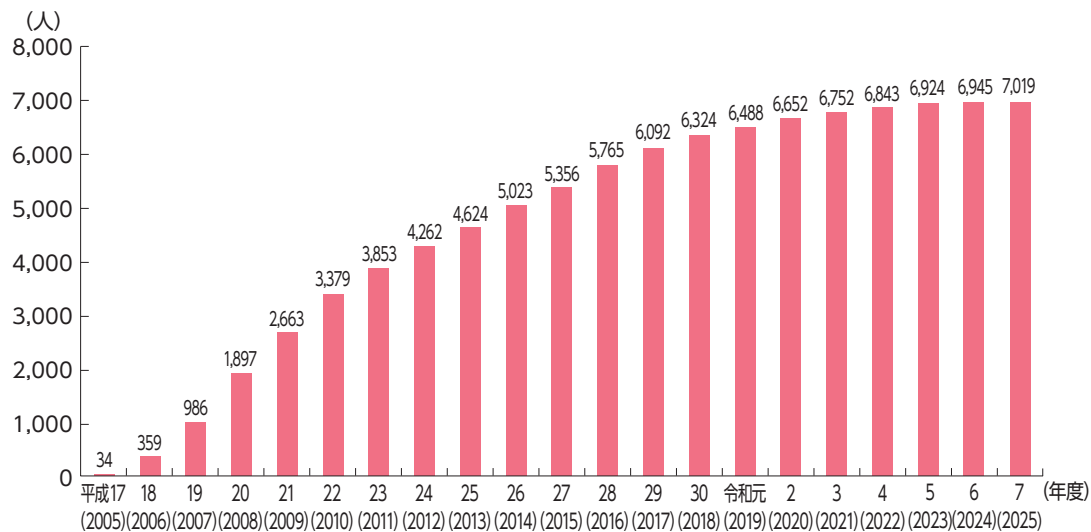
学校、保育所等における食育の推進

第1節 学校における食に関する指導の充実

1 学校における食に関する指導体制の充実

平成17（2005）年度から、食に関する専門家として児童生徒の栄養の指導と管理をつかさどることを職務とする栄養教諭が制度化されました。学校における食育を推進するためには、「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」（平成31年3月）に基づき、栄養教諭を中心に全教職員が共通理解の下に連携・協力しつつ指導を展開することが重要です。約2万8千校ある公立小・中学校等の栄養教諭は、都道府県等教育委員会が、地域の状況を踏まえつつ、配置しています。令和7（2025）年5月1日現在、全都道府県において7,019人の栄養教諭が配置されており、配置数は年々増加しています（図表2-2-1）。文部科学省は、地域による栄養教諭配置状況の格差を解消し、全ての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の職務の明確化、資質能力向上を図り、栄養教諭の意義や役割を周知するなど、都道府県等教育委員会に対し、その配置を働き掛けています（図表2-2-2）。

図表2-2-1 公立小・中学校等栄養教諭の配置状況



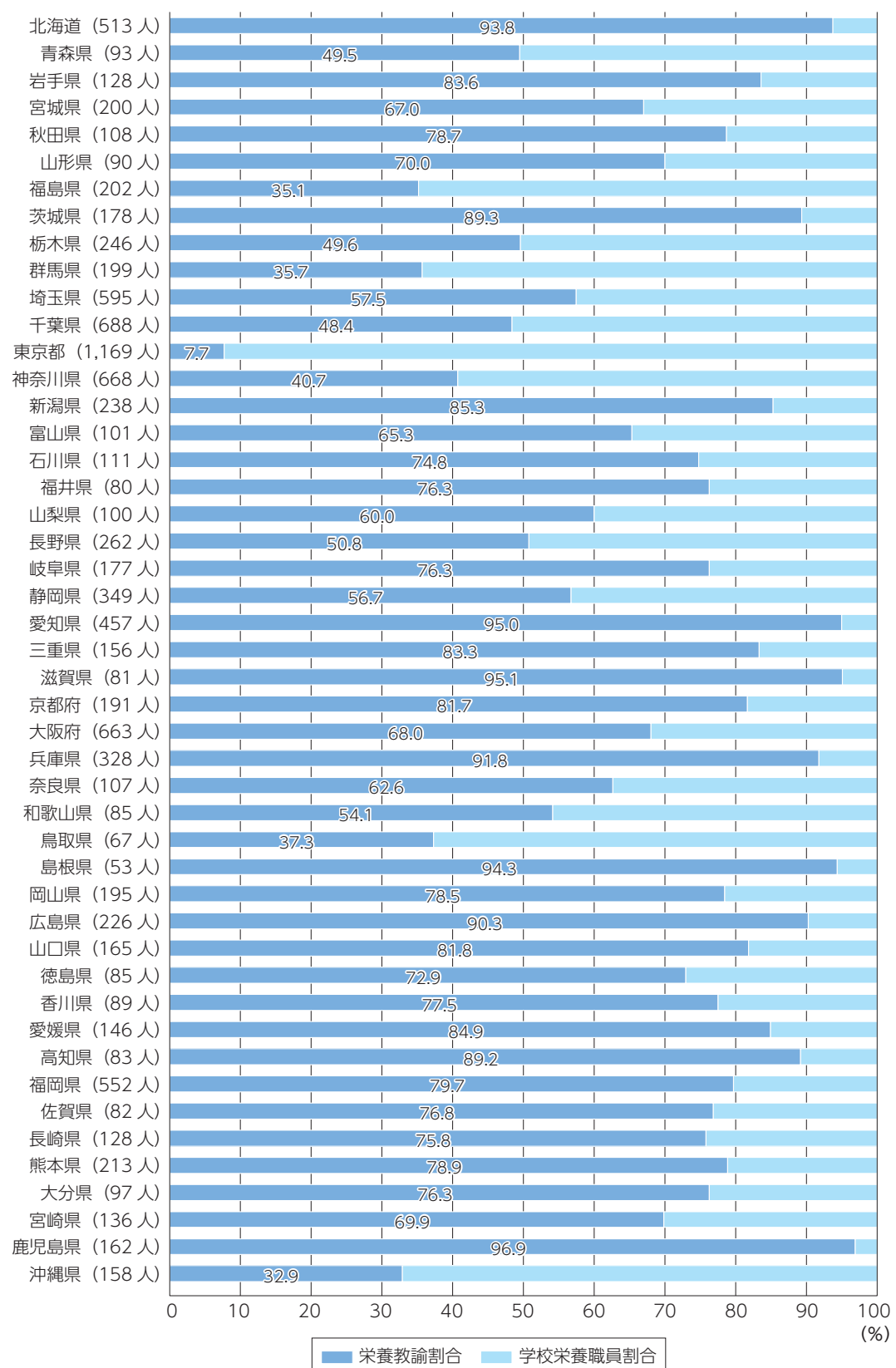
資料：文部科学省調べ（平成27（2015）年度まで、各年度4月1日現在）

文部科学省「学校基本調査」（平成28（2016）年度以降、各年度5月1日現在）

注：小・中学校等とは、小学校・中学校・義務教育学校・中等教育学校・特別支援学校を指す。

図表 2-2-2

公立小・中学校等栄養教諭及び学校栄養職員の配置数における栄養教諭の割合



資料：文部科学省「学校基本調査」(令和7(2025)年度)

注：1) 学校栄養職員とは、学校給食法第7条に規定する職員のうち栄養の指導及び管理をつかさどる主幹教諭並びに栄養教諭以外の者を指す。

2) () 内の人数は、栄養教諭と学校栄養職員の合計人数。

3) 数値は栄養教諭の割合。

4) 小・中学校等とは、小学校・中学校・義務教育学校・中等教育学校・特別支援学校を指す。

5) 令和7(2025)年5月1日現在。

令和7（2025）年4月には「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）」を各都道府県・指定都市教育委員会に通知するなど、食に関する指導の中核的な役割を担う栄養教諭の一層の指導の充実等に取り組んでいます。

また、文部科学省では、広く学校における食育の推進への理解を深めるため、ウェブサイトにおいて、小・中学生用の食育教材を作成・公表しているほか、学校給食制度、栄養教諭制度、食育の実践事例等に関する情報提供を行っています。

2 学校における食に関する指導内容の充実

学校における食に関する指導は、子供が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができることを目指し、学校給食も活用しつつ、学校の教育活動全体を通じて行われています。

また、小・中学校、高等学校等を通じて家庭科を必修科目等として位置付け、この中で実際の調理も含めた食に関する指導が全ての子供たちに行われています。

（1）栄養教諭による取組

栄養教諭は、学校における食育の推進の要として、食に関する指導と学校給食の管理を一体的に展開することにより、教育上の高い相乗効果をもたらしています。

ア 食に関する指導の連携・調整

食は、各教科等で学習する内容に幅広く関わっています。栄養教諭は、学校における食に関する指導の全体的な計画の策定に中心的に携わるなど、教職員間の連携・調整の要としての役割を果たしています。そして、栄養教諭のみならず関係教職員が食に関する指導の重要性を理解し、必要な知識や指導方法を身に付けるとともに、十分な連携・協力を行うことにより、体系的・継続的に効果的な指導を行うことが可能となります。

イ 各教科等における指導

栄養教諭は、専門性を生かして、各学級担任や教科担任等と連携を図りながら積極的に食に関する指導を行っています。また、栄養教諭は、学校給食の管理業務も担っていることから、社会科、家庭科、特別活動といった各教科等の授業内容と関連させた献立を作成し、学校給食を生きた教材として活用するなど、効果的な指導を行っています。

学習指導要領においては、学校における食育の推進について、各教科等のそれぞれの特質に応じて適切に行うように努めることや、指導を通して家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮することとしています。また、教育課程の編成及び実施に当たっては、食に関する指導の全体計画を含む各分野における学校の全体計画等と関連付けながら、効果的な指導が行われるよう留意することも明記しています。

ウ 学校・家庭・地域における栄養教諭を中核とした取組

子供の望ましい食生活の実践を目指して、栄養教諭等には、家庭や地域と連携した取組を行うことについても、特に大きな成果が期待されています。

具体的な取組としては、保護者会等を通じた食に関する指導、給食便りやパンフレットの配

布、農作業体験等の体験活動、料理教室、給食試食会等家庭や地域と連携した取組、PTAの積極的な取組を促すための働き掛け等が挙げられます。

栄養教諭は、学校間の連携にも大きな役割を果たしており、地域の児童生徒の食生活や生活習慣等の実態を把握し、児童生徒や各学校が抱える課題と食育の推進のための方策を明らかにし、栄養教諭と各学校の給食主任等が連携するための組織を構築することで、地域全体の食育を推進しています。

(2) 食に関する学習教材等の作成

幼児教育において、食育の基礎を育むとともに、高等学校においても、小・中学校と同様に学校教育活動全体を通じて食育の推進を図ることとし、幼児教育から高等学校まで、切れ目のない食育を推進し、子供の健康な食習慣、生活習慣の定着を図っていくことが大変重要です。

このため、文部科学省では、各学校において、児童生徒の望ましい食習慣の形成等、食に関する指導の充実に資するため、「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」を作成するとともに、各教科等における食に関する指導において使用する小・中学生用食育教材等や、高校生用健康教育に関する啓発教材を作成しています。令和6（2024）年度には、中学生用食育教材について、環境と調和のとれた食料システムの確立や食料安全保障の確保等の現代的課題を踏まえた改訂を行いました。また、小・中学生用食育教材については、学級担任や教科担任が栄養教諭と協力し、授業等の時間に食に関する指導を効果的に行うことができるよう、指導上のポイント等をまとめた指導者用資料を編集可能な媒体でウェブサイトに掲載し、各学校の指導に応じた活用を促進しています。

(3) 食育を通じた健康状態の改善等の推進

近年、子供の食を取り巻く社会環境が変化し、栄養の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ等に起因するやせや肥満、生活習慣病等の増加が指摘されています。

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、偏食のある子供、やせや肥満傾向にある子供、食物アレルギーを有する子供、スポーツをしている子供等に対しての個別的な相談指導や食と健康に係る必要な知識の普及等を行うなど、健康に関する課題の改善に向けた取組を行っています。文部科学省においては、令和5（2023）年度から、「食に関する健康課題対策支援事業」を実施し、栄養教諭の個別指導力の一層の向上に向けた支援を行っています。

令和3（2021）年2月には、「学校給食実施基準」（平成21年文部科学省告示第61号）を一部改正しました。学校給食の食品構成については、児童生徒1人1回当たりの栄養量の摂取基準である「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすることとしています。

第2節 学校給食の充実

1 学校給食の現状

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、子供の健康の保持・増進を図ることなどを目的に実施されています。また、食に関する指導を効果的に進めるために、給食の時間はもとより、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等における教材としても活用することができるものであり、大きな教育的意義を有しています。

学校給食は、令和5（2023）年5月現在、小学校では18,584校（全小学校数の99.1%）、中学校では8,990校（全中学校数の91.5%）、特別支援学校等も含め全体で29,204校において行われており、約920万人の子供が学校給食を食べています（図表2-2-3）。学校給食実施校は着実に増加しており、引き続き学校給食の普及・充実が求められます。なお、文部科学省では、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食の一層の充実と発展を図ることを目的に、毎年1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」と定め、文部科学省及び各学校等で様々な取組が行われています。また、全国学校給食週間広報動画の日本語版と英語版を作成し、広く普及啓発を図っています。

食物アレルギーを有する児童生徒は増加傾向にあり¹、学校給食における食物アレルギー対応について、文部科学省では、平成24（2012）年に発生した死亡事故を受けて開催した有識者会議の最終報告を踏まえ、学校における食物アレルギー対応の改善・充実のための資料として、「学校給食における食物アレルギー対応指針」、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン・要約版」及び「学校におけるアレルギー疾患対応資料（DVD）映像資料及び研修資料」を作成しました。全国の教育委員会や学校等への配布等を通じ、食物アレルギー等を有する子供に対する、きめ細かな取組を推進しています。

また、学校給食における窒息事故への対応については、文部科学省が作成する「食に関する指導の手引」において留意点等を示してきたところですが、令和6（2024）年2月に発生した死亡事故を受けて、改めて指導の徹底を求める事務連絡を各都道府県教育委員会等に対して発出しました。

物価高騰に対しては、令和4（2022）年度以降、各地方公共団体における地方創生臨時交付金を活用した保護者の負担軽減に向けた取組を促してきたところです。また、給食事業者への業務委託については、契約の途中でエネルギー価格や食料品価格、労務費等の価格変動や最低賃金額の改定が生じた場合における物価上昇等を踏まえた契約変更や、価格に加え事業の安定性等価格以外の要素も考慮するなど安定的に実施可能な事業者の選定について、改めて適切な対応がなされるよう求める通知を令和7（2025）年9月に発出しました。

1 「学校保健」ポータルサイト（公益財団法人日本学校保健会）
<https://www.gakkohoken.jp/themes/archives/101>

図表 2-2-3 学校給食実施状況（国公立）

区分	全国総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計		
		実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比	
小学校	学校数	18,755	18,532	98.8	23	0.1	29	0.2	18,584	99.1
	児童数	6,049,683	6,001,602	99.2	2,832	0.0	3,972	0.1	6,008,406	99.3
中学校	学校数	9,820	8,818	89.8	19	0.2	153	1.6	8,990	91.5
	生徒数	3,178,910	2,860,799	90.0	3,508	0.1	49,788	1.6	2,914,095	91.7
義務教育 学校	学校数	207	204	98.6	0	0.0	0	0.0	204	98.6
	児童・ 生徒数	76,172	75,907	99.7	0	0.0	0	0.0	75,907	99.7
中等教育学校 (前期課程)	学校数	56	33	58.9	0	0.0	5	8.9	38	67.9
	生徒数	18,005	10,239	56.9	0	0.0	1,581	8.8	11,820	65.6
特別支援 学校	学校数	1,166	1,036	88.9	1	0.1	9	0.8	1,046	89.7
	幼児・ 児童・ 生徒数	151,362	142,739	94.3	51	0.0	702	0.5	143,492	94.8
夜間定時制 高等学校	学校数	539	277	51.4	62	11.5	3	0.6	342	63.5
	生徒数	62,151	13,730	22.1	1,524	2.5	32	0.1	15,286	24.6
計	学校数	30,543	28,900	94.6	105	0.3	199	0.7	29,204	95.6
	幼児・ 児童・ 生徒数	9,536,283	9,105,016	95.5	7,915	0.1	56,075	0.6	9,169,006	96.1

資料：文部科学省「学校給食実施状況調査」（令和5（2023）年度）

注：1）完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食。

2）補食給食とは、完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食。

3）ミルク給食とは、給食内容がミルクのみである給食。

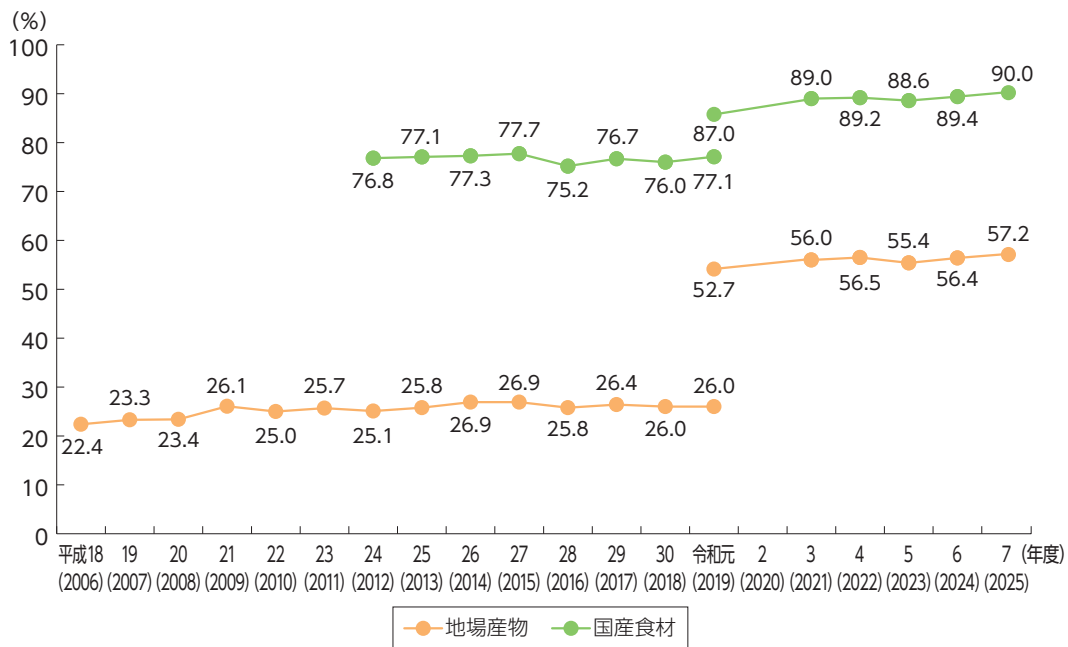
2 地場産物等の活用の推進

学校給食に地場産物を活用し、食に関する指導の教材として用いることは、子供がより身近に、実感を持って地域の食や食文化等について理解を深め、食料の生産、流通に関わる人々に対する感謝の気持ちを抱くことにつながります。また、地場産物の活用は、生産地と消費地との距離が縮減されることにより、輸送に係るエネルギーの節減を通じた二酸化炭素の排出量の抑制等、環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGs（持続可能な開発目標）の観点からも有効です。さらに、学校給食を始めとする学校教育に対する地域の生産者等の理解が深まることにより、学校と地域との連携・協力関係の構築にも寄与していることから、学校や地域において、地場産物を学校給食で活用する取組が積極的に進められています。一方で、地域によっては、価格が高いことや一定の規格を満たした農林水産物を不足なく安定的に納入することが難しいことなどにより、地場産物の使用量・使用品目の確保が困難な現状もあります。

第4次食育推進基本計画（以下「第4次基本計画」という。）では、生産者や学校給食関係者の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、算出方法を食材数ベースから金額ベースに見直し、その割合を現状値（令和元（2019）年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを目指すこととされました。また、子供たちへの教育の観点から、新たに栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組（学校給食の時間を使った直接の指導の取組、校内放送や学級担任への資料提供等による指導の取組等）を増やすことを目標としました。令和7（2025）年度は、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数は月14.1回となり、目標（月12回以上）を達成しました。

令和7（2025）年度の学校給食における地場産物、国産食材の使用割合の全国平均は、金額ベースでそれぞれ57.2%、90.0%となっています（図表2-2-4）が、都道府県別に見ると、地場産物の使用割合にはばらつきが見られます（図表2-2-5）。

図表2-2-4 学校給食における地場産物及び国産食材使用割合の推移



資料：令和元（2019）年度までは文部科学省「学校給食栄養報告」（食材数ベース）
 令和元（2019）年度以降は文部科学省「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」（金額ベース）
 ※令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り。

図表2-2-5 学校給食における地場産物及び国産食材の使用割合（令和7（2025）年度）

都道府県	地場産物	国産食材
北海道	75.0%	90.4%
青森県	69.6%	89.2%
岩手県	62.6%	91.0%
宮城県	63.6%	89.5%
秋田県	55.4%	86.7%
山形県	63.2%	89.7%
福島県	71.3%	90.2%
茨城県	73.3%	90.3%
栃木県	82.5%	96.0%
群馬県	65.3%	88.7%
埼玉県	44.3%	90.8%
千葉県	61.4%	90.5%
東京都	7.6%	90.8%
神奈川県	23.8%	85.3%
新潟県	59.3%	88.4%
富山県	55.1%	84.4%
石川県	58.8%	92.4%
福井県	38.7%	92.7%
山梨県	72.6%	93.7%
長野県	62.1%	97.1%
岐阜県	62.7%	89.5%
静岡県	55.1%	92.0%
愛知県	58.6%	90.3%
三重県	56.5%	87.3%
滋賀県	51.7%	93.2%
京都府	22.2%	90.1%
大阪府	6.6%	91.1%
兵庫県	49.6%	86.7%
奈良県	34.1%	84.8%
和歌山県	27.8%	92.1%
鳥取県	79.7%	98.4%
島根県	78.4%	96.2%
岡山県	62.1%	86.9%
広島県	61.8%	91.4%
山口県	85.1%	97.7%
徳島県	65.2%	89.2%
香川県	52.4%	84.9%
愛媛県	72.1%	92.8%
高知県	67.2%	96.6%
福岡県	51.2%	85.1%
佐賀県	56.9%	87.4%
長崎県	66.5%	89.1%
熊本県	66.5%	90.6%
大分県	62.7%	86.9%
宮崎県	63.4%	86.9%
鹿児島県	61.4%	90.6%
沖縄県	36.0%	75.1%
全国平均	57.2%	90.0%

資料：文部科学省「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」（令和7（2025）年度）
 注：金額ベース

文部科学省においては、令和7（2025）年度から、「学校給食への有機農産物等使用促進による食の指導充実に関する調査研究」を実施し、学校給食における地場産物や有機農産物の使用促進を図るとともに、学校給食を通じて、地域の食文化や環境負荷低減等に対する理解を深めることにつながるため、有機農産物等の使用促進及びそれを通じた児童生徒への食育の先進事例を創出するための調査研究を行っています。

農林水産省では、学校給食等の食材として、地場産物等を安定的に生産・供給・使用するための体制づくりや、地場産物の保存、加工・選別等のための機械・設備導入、地産地消コーディネーターの派遣による給食現場と生産現場の間の課題解決に向けた指導、助言等の支援を行っています。

また、農林水産省と文部科学省では、学校給食における地場産物等活用のための工夫等のポイントを整理し、全国の学校や地域で活用できるよう、令和7（2025）年9月に「スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック」を公表しました。本ガイドブックでは、全国各地における先進的な取組事例に加え、実際に活用をする際にスモールステップとして使える参考ツール等も整理しています。



スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック（農林水産省・文部科学省）



スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック（農林水産省・文部科学省）

URL : https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.pdf

3 米飯給食の着実な実施に向けた取組

米飯給食は、子供が伝統的な食生活の根幹である米飯に関する望ましい食習慣を身に付けることや、地域の食文化を通じて郷土への関心を深めることなどの教育的意義を持つものです。令和5（2023）年度には、完全給食を実施している学校の100%に当たる28,900校で米飯給食が実施されており、約911万人が米飯給食を食べています。また、週当たりの米飯給食の回数は、平均3.6回となっています（図表2-2-6）。

農林水産省では、次世代の米消費の主体となる子供たちに、米飯を中心とした「日本型食生活¹」を受け継いでもらうため、米飯給食のより一層の推進を図っています。令和7（2025）年度は、令和6（2024）年度に引き続き米飯給食の拡大に向けた取組への支援として、各学校が米飯給食の実施回数を増加させる場合に、政府備蓄米の無償交付を実施しました。

1 ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶等の多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせた、栄養バランスに優れた食生活。

なお、学校給食の献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ様々な食に触れることができるように配慮することが大切です。

図表2-2-6 米飯給食実施状況（国公立）

	平成20年度 (2008)	平成25年度 (2013)	平成30年度 (2018)	令和3年度 (2021)	令和5年度 (2023)
学校数	31,094校 (31,140)	30,198校 (30,203)	29,553校 (29,553)	29,214校 (29,214)	28,900校 (28,900)
実施率	99.9%	100%	100%	100%	100%
実施回数 (週当たり)	3.1回	3.3回	3.5回	3.5回	3.6回

資料：文部科学省「米飯給食実施状況調査」(令和5(2023)年度)

注：1) 調査対象は、完全給食を実施している学校（国立・公立・私立）のうち、5月1日現在で米飯給食を実施している学校とする。

2) () 内は、5月1日現在の完全給食実施状況の数であり、実施率は、完全給食に対する比率である。

事例

関係者がチームで取り組む学校給食での地場産物活用促進

あいら
始良市教育委員会（鹿児島県）

鹿児島県始良市では、過去に学校給食への地場産物の活用に向けた体制の構築に取り組み、市内産の「はだか麦」を学校給食で活用するなど一定の成果を得ることができましたが、継続的な体制構築には至りませんでした。このような中、令和9（2027）年9月からの新たな学校給食センターの供用を控え、これまで以上に地場産物を活用していくため、地産地消コーディネーター派遣事業を活用して、改めて学校給食への地場産物の活用に向けた体制構築を図ることとしました。

具体的には、行政、給食関係者、JA、生産者等が参加する意見交換会を複数回開催し、地場産物を活用する上での課題や、その解決方法等について話し合いました。全ての意見交換会に地産地消コーディネーターが参加し、課題解決に向けたアドバイスや情報提供等をしていただきました。参加者は、地産地消コーディネーターからの助言を参考にしながら、地場産物の安定的な供給体制の構築・強化に向けた話し合いを進めることができました。

意見交換会の中で出された、農作物出荷計画の作成・共有や一次加工品の活用等については、実証実験として取り組み、現在も継続しています。

その結果、給食関係者、JA、生産者の連携がこれまで以上に強化され、学校給食への地場産物の安定的な供給体制が構築されました。始良市立蒲生学校給食センターにおいては、「鹿児島をまるごと味わう学校給食週間」（令和7（2025）年1月20日～24日）の5日間で、使用野菜全体に占める市内産野菜の割合が17%から20%、県内産野菜の割合が45%から73%と、重量ベースでの割合がそれぞれ前年度に比べて増加しました。

始良市では、今後も、関係者間の定期的な意見交換会を継続するとともに、学校給食向けに地場産物を納入する新たな生産者の発掘や、地域の事業者等と連携した地場産物の一次加工品の活用の拡大を検討しています。地域の関係者が思いを一つにし、チームとして、地場産物の更なる活用に向けて取り組んでいきます。



一次加工した地場産の里芋を使用した献立



関係者による意見交換会の様子

第2章

学校、保育所等における食育の推進

事例

究極の地産地消 ～屋上で栽培した農作物で学校給食を作る～

北区立王子桜中学校（東京都）

北区立王子桜中学校では、「園芸ボランティア部」が部活動の一環として、屋上で農作物の栽培を行っています。栽培・収穫した農作物の一部は学校給食として調理・提供されており、農作物を育てた人の顔が見える安心感や、生徒の豊かな心の醸成につながっています。

あわせて、収穫した農作物をマルシェで販売し、その売上金をこども食堂に寄附するなど、地域貢献に向けた取組を行っています。

屋上菜園の取組は約20年前から始まり、バジル、トマト、すいか、メロン、じゃがいも、さといも、サツマイモ、なす、オクラ、しそ、ピーマン、たまねぎ等、様々な農作物を栽培しており、取組を通じて保護者や地域コーディネーター等とのつながりが生まれています。

生徒たちは、水やりの際に農作物に「元気に育ってね。」などの声をかけながら、愛情をもって育てています。

本校は学区内に畑等がない都市部に位置していることもあり、生徒の多くは、ふだんの生活では店頭と並んでいる状態ではしか農作物を見る機会がなく、実際に自ら栽培・収穫し、給食で食べることは貴重な体験の機会となっています。また、活動した生徒は、旬の食材のおいしさを感じるだけでなく、食べてもらう人の喜ぶ笑顔を思い浮かべ「[ありがとう]が栄養だ。」と話するなど、自然の恵みや生産者に感謝するきっかけにもなっています。

ほかにも、本校はリサイクルという考え方を大切にしており、貯水槽に雨水をためておき農作物の水やりに使用するほか、サツマイモのツルを乾燥させて児童館でクリスマスリース制作の材料にするなど、環境に優しい工夫をしています。

今後は、「都市部であっても実施可能な取組」として広く情報発信し、全国どこにいても子供の農業体験の機会が確保できるように取組を推進していきます。



屋上の畑



収穫した農作物を使った給食



マルシェで販売される農作物

事例

さかいみなと
魚と共に育つ境港の子供たち
～お魚たっぷり、愛情たっぷりの給食～

境港市教育委員会（鳥取県）

鳥取県境港市は、かつて5年連続で水揚げ量日本一を冠した、海の恵みに支えられた港町です。そのような地域で育つ子供たちに地元への誇りを持ってもらえるよう、境港市教育委員会では毎月19日を「おさかな王国境港の日」と定めているほか、学校給食では2日に1回程度の頻度で魚を提供するなど、魚に親しむ機会を多く設けています。

市内の小・中学校では、「子供たちに、なるべく地元のものを食べさせたい。」という想いから、イワシやハタハタ等、地域で水揚げされる魚種を中心に給食で提供しています。魚を提供するに当たっては、魚の骨が喉に刺さる危険性もありますが、「魚には骨があるものだ。」「良く噛んで食べることは子供の未来につながっていく。」という思いから、地域・学校・保護者の相互理解の下、子供たちの食育を大切にしています。

また、日本型食生活を推進すべく毎日米飯給食を行っています。米は、県内の^{ひの}日野町で栽培された海藻米¹を使用しており、「海のアサギを肥料にして、山でお米を育てていく。」という発想から、海と山の資源の循環を図る取組を行っています。

さらに、市内の水産会社が手掛ける「境港サーモン」を使ったレシピを地域の高校生が考えるほか、水産加工会社が講演をした後、想いがつまったアジフライを実際に給食として提供してもらうなど、地域と連携した取組を推進しています。

そして、「おいしい給食、楽しい給食を味わってほしい。」という願いから、栄養教諭と給食センターの職員で独自のキャラクターを考案し、献立表の中や様々な活動の場等に登場させ華やかにする工夫も行っています。

市外から着任した教職員に対して「先生、このお魚はこうやって食べるんだよ!」と子供たちが教える場面も見られ、給食を通じて地元水産物への誇りを持つようになりました。

昨今では、港町でありながらも、家庭で魚料理を食べる機会が減少しています。今後も、学校給食が子供たちにとって郷土に触れる大切な経験の場として残り続けるよう、また、学校給食を通じて子供も地域のみんなも豊かに過ごすことができるよう、取り組んでいきます。



「海藻米」の田植体験



境港サーモンを使用した給食

おさかな王国 境港の日
イメージキャラクター
「みなと まちこちゃん」

1 栄養豊富な海藻を原料とした有機肥料を使い栽培した米のこと。

第3節 就学前の子供に対する食育の推進

1 保育所における食育の推進

(1) 子供の育ちを支える食育 ～養護と教育の一体性の重視～

保育所における食育は、「保育所保育指針」（平成29年厚生労働省告示第117号）において、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標としています。そして、子供が毎日の生活と遊びの中で、食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子供に成長していくこと等に留意し、保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で実施しなければならないとしています。



収穫したじゃがいもを手取る子供たち

平成29（2017）年4月に策定された「保育士等キャリアアップ研修ガイドライン」では、専門分野別研修の一つとして「食育・アレルギー対応」分野を位置付け、その専門分野に関するリーダー的職員を育成することとしています。

また、保育所での食育の推進や食物アレルギーの対応に当たっては、栄養士の専門性を生かした対応が重要であることから、保育所の運営費を支援する公定価格において、栄養士を活用して給食を実施する施設に対し、取組に必要な経費を加算する栄養管理加算を平成27（2015）年度に創設しました。令和2（2020）年度には栄養管理加算の更なる充実を図り、保育所における食育や食物アレルギー対応の取組を一層推進しています。

(2) 食を通した保護者への支援

子供の食を考える際には、保育所だけではなく、家庭と連携・協力して食育を進めていくことが不可欠です。食に関する子育ての不安・心配を抱える保護者は決して少なくありません。保育所保育指針では、保護者に対する支援を重視しています。保育所には、今まで蓄積してきた乳幼児期の子供の食に関する知識や経験、技術を「子育て支援」の一環として提供し、保護者と子供の育ちを共有し、食に関する取組を進める役割を担うことが求められています。

さらに、保育所は、「児童福祉法」（昭和22年法律第164号）第48条の4の規定に基づき、保育所で行う保育に支障がない限りにおいて、地域の実情や当該保育所の体制等を踏まえ、保育所に入所していない子供を育てる家庭に対しても、子育て支援を積極的に行うよう努めることが期待されており、食を通した子育て支援として、次のような活動が展開されています。

- ①食を通した保育所機能の開放（調理施設活用による食に関する講習等の実施や情報の提供、体験保育等）
- ②食に関する相談や援助の実施
- ③食を通した子育て家庭の交流の場の提供及び交流の促進
- ④地域の子供の食育活動に関する情報の提供
- ⑤食を通した地域の人材の積極的な活用による地域の子育て力を高める取組の実施

これらの活動により、食を通して保護者同士の交流の場の提供や促進を図っていくことで、保護者同士の関わりの機会が提供され、食に対する意識が高まることが期待されます。また、多くの保育所で、育児相談や育児講座等を通し、保護者の育児不安を軽減する活動が展開されています。

(3) 子供の発育・発達を支援する食事の提供

保育所は、入所している子供にとって、1日の生活時間の多くを過ごす生活の場です。子供は日々の食事を通して、心身が発育・発達していくとともに、豊かな食に関わる体験を積み重ね、生涯にわたって健康で心豊かな生活を送る基本となる「食を営む力」の基礎を培っていきます。保育所における食事の提供は、子供の心身の健やかな発育・発達を支え、望ましい食習慣・生活習慣の形成に重要な役割を持っています。こども家庭庁では、令和7（2025）年9月に「児童福祉施設における食事の提供ガイド」及び「保育所における食事の提供ガイドライン」を統合し、より分かりやすい内容となるよう全体を見直し、「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」を策定しました。保育所を始めとする児童福祉施設における子供の健やかな発育・発達を視野に入れた多様な取組の事例等を追加し、日々の食事の提供における留意点や具体的な実践例を取り入れています。本ガイドを参考に、子供の健やかな発育・発達を支援するなどの観点から適切に食育が実施されるよう、周知啓発に取り組んでいます。

また、乳幼児期の特性を踏まえた保育所におけるアレルギー疾患を有する子供への対応の基本を示す「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」について、平成31（2019）年4月に「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の位置付けを明確化するなど、保育の現場における実用性を重視した内容に改訂し、本ガイドラインに基づき各保育所で取組が進められています。さらに、子供の食を通じた健康づくりの推進を図るため、毎年、児童福祉施設の給食関係者等を対象に、「児童福祉施設等の食事の提供に関する研修」を開催しています。令和7（2025）年度は、児童福祉施設における栄養管理及び食事の提供の支援に関する最近の動向や取組事例の紹介、食物アレルギー、事故防止、医療的ケア児・障害児の食事の支援等に関する最新の知見の情報提供等を主な内容としたオンラインの研修を開催し、約2,100名が研修に参加しました。

2 幼稚園における食育の推進

幼児期における教育は、生涯にわたる人格形成の基礎を培う重要なものです。この時期に行われる食育では、食べる喜びや楽しさ、食べ物への興味や関心を通じて自ら進んで食べようとする気持ちが育つようにすることが大切です。

幼稚園における食育については、平成20（2008）年3月に告示された「幼稚園教育要領」（平成20年文部科学省告示第26号）に記載され、平成29（2017）年3月に改訂された要領においても充実が図られています。具体的には、心身の健康に関する領域「健康」において、「先生や友達と食べることを楽しみ、食べ物への興味や関心をもつ」ことが指導する内容とされています。また、幼児の発達を踏まえた指導を行うに当たって留意すべき事項として、「健康な心と体を育てるためには食育を通じた望ましい食習慣の形成が大切であることを踏まえ、幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わったり、様々な食べ物への興味や関心を持ったりするなどし、食の大切さに気づき、進んで食べようとする気持ちが育つようにすること。」とされています。

文部科学省では、こうした「幼稚園教育要領」の趣旨を、各種研修等を通じて幼稚園教諭等に周知し、幼稚園における食育の充実を図っています。

3 認定こども園における食育の推進

認定こども園における食育については、「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」（平成29年内閣府・文部科学省・厚生労働省告示第1号）において、指導する内容や目標が示されており、各園において食育の計画を作成し、教育・保育活動の一環として位置付けるとともに、創意工夫を行いながら食育を推進していくことが求められています。

特に同要領の第3章においては、食育の推進として、食育のための環境や保護者や関係者等と連携した食育の取組について明記されています。食育は幅広い分野にわたる取組が求められることに加え、家庭状況や生活の多様化といった食をめぐる状況の変化を踏まえると、より一層きめ細やかな対応や食育を推進しやすい社会環境づくりが重要です。

認定こども園では、栄養教諭や栄養士、調理員等がその専門性を生かし、保育教諭等と協力しながら、食育における様々な関係者と多様に、かつ、日常的に連携を図るように努め、各園の実態に応じた取組が工夫されています。

事例

「やってみたい」がつながりを生み、地域・世界に広がる食育の実践

社会福祉法人喜慈会きじかい 子中保育園こなか（神奈川県）

神奈川県厚木市あつぎにある子中保育園では、保育理念である「チャレンジする心、チャレンジする子を応援する心をはぐくむ」に基づき、日々の保育を通じて子供たちの「やってみたい」という意欲や挑戦に寄り添っています。子供たちは、園庭や畑での野菜づくりを起点に、「見る・知る、育てる、調理する、味わう、伝える・分かち合う」という一連の体験がつながっていく、多様で豊かな食体験を積み重ねています。

園庭や畑での野菜づくりは園の生活の中心に位置付けられ、種まきから収穫、調理、試食へと至る一連の流れを子供自身が主体的に経験することで、食への興味や理解を深めています。とりわけ、収穫物を用いた調理や、野菜の皮を使った染物等、食材の新たな価値に気付く活動が多く見られます。これらの体験が家庭にも波及し、保護者が一緒に取り組む例も見られます。

本園では特に、こうした食体験を支える環境づくりに力を入れており、JAの紹介による地域の生産者との連携、市内や国内外の姉妹都市の保育所との交流等、「食」をキーワードに子供を真ん中に据えた地域の多様な関係者とのつながりの拡大が進められています。

地域との協働も盛んであり、近隣の小学校との連携では、地元の在来品種である津久井つくい在来大豆を通じた「大豆プロジェクト」が展開されています。当取組では大豆の栽培、収穫、味噌作りに保育園児と小学生が共に取り組み、完成した味噌と一緒に味わうなど、異年齢の子供同士が食を通じて関わり合う貴重な機会が生まれています。また、子供たちが地域住民や小学生と共に、野菜の栽培から収穫、調理、そして味わうという一連のプロセスを体験することは、単なる知識の習得にとどまらず、地域への愛着や生産者への感謝の心を育む機会となっています。

さらに、市の友好都市とのつながりを生かし、ニュージーランド及び韓国の保育所とのオンライン交流も行っています。「好きなおやつ」「植物」等のテーマを通じ、子供たちは自分たちの身近な食を紹介するとともに、海外の食文化に触れ、共通点や違いを互いに発見し合い、楽しんでいます。異文化に親しみながら食を通じた交流をする体験が、本園や地域の食や文化への関心を高めるきっかけにもなっています。

このように、多様な人々との関わりを大切にし、子供たちの主体性を丁寧に育みながら行われる本園での取組は、保護者や地域住民をも巻き込み、地域全体で子供たちの育ちを支えるつながりを生み出しています。「食」という共通言語を通じて、地域、そして時に国境を超えたきずなを深め、地域と世界をつなぐ食育を実践しています。



大豆に興味を示す子供の様子



大豆の種の観察



小学生との体験の様子

第2章

学校、保育所等における食育の推進

事例

食べる喜びにつながる！3歳児における栽培・収穫・調理の体験

江東区立南陽幼稚園（東京都）

幼稚園における食育では、食べる喜びや楽しさ、食べ物への興味や関心を通じて自ら進んで食べようとする気持ちが育つようにすることが大切です。

本園では、令和7（2025）年度、「体力の向上・健康教育」を重点目標の一つとして挙げており、その中で「食への関心や健康な体への意識をもつ」ことを短期の目標としています。また、3～5歳児、各学年の指導計画1～2期（4～7月）には、「夏野菜を栽培し、世話をする中で生長に気付き、収穫して食し、食べる喜びを感じられるようにする。」というねらいがあります。

本園は園庭と畑が広く、様々な栽培をする中で、食育に関わる栽培物を植え、自分たちで世話をしながら生長に気付き、収穫する喜び、収穫物を友達と共に食する喜びを感じられるようにしています。

3歳児は、初めての園生活に少し慣れたゴールデンウィーク明けに、3歳児にとって身近な野菜のミニトマトやきゅうり等を学級全体でプランターを学級前に置いて栽培します。苗植に際しては、苗を触り、「葉っぱがザラザラしている。」などと感じたままを言葉で表すほか、匂いを嗅ぎ、「きゅうりの匂いがする！」と目を丸くして驚いていました。翌日からは、登園時、担任がプランターの前で子供たちを迎え、子供たちは一人一人プリンカップを使ってタライから水を汲み、苗に水やりします。少しずつ生長する栽培物に気付くように担任が声を掛けると、子供たちも気付いたことを口に出すようになり、「くるくるの葉っぱ（ツルのこと）が出た！」、「お花だね。」など言い合います。ある日、担任が「きゅうりの赤ちゃんができた！」と知らせると大喜びで、毎日そっと触る姿や、「大きくなった！」と喜ぶ姿がありました。6月中旬には大きく育ったきゅうりをみんなで収穫し、職員室に「お料理してください。」と届け、塩もみされたきゅうりは昼食の時間に届きます。きゅうりを食べたことがない、苦手という子供は、初回はそっと舐めてみるだけでしたが、何度もきゅうりを収穫し塩もみのきゅうりを食べる機会がある中で、「みんなで育てたきゅうりが大きくなって嬉しいね」、「僕は食べる事ができる！」など、教師や友達の声を聴くなどして、次第にかじる姿や、一口食べてみる姿が見られるようになりました。担任から「みんなもきゅうりの塩もみを作ってみる？」と声を掛けると、「やってみたい！」と声上がり、一人ずつ袋に入ったきゅうりを、大事そうにもんでいました。「自分たちで料理した！」という嬉しさもあり、園児がきゅうりを食べるようになったことを保護者に知らせると、保護者からも「家で子供に塩もみをやらせてみました。」という声もありました。自分で調理をして収穫した野菜を食べるという経験を、3歳児の園生活の自然な流れで積み重ねています。



苗に水やりをする様子



塩もみをする様子



きゅうりを食べる様子

事例

「食」を通じてつながる輪 ～地域の中で育む「生きるからだところ」～

社会福祉法人^{ゆうまかい}遊亀会 エミー認定こども園（長崎県）

エミー認定こども園では、子供たちが食への興味を深め、主体的に学ぶ力を育むことを目的に、年間を通した「おこめプロジェクト」に取り組んでいます。この活動は、クッキングの際に年長児から発せられた「お米はどうやってできるの？」という疑問をきっかけに始まりました。地域の生産者の方の協力の下、栽培から収穫、調理まで、さらには、他クラスへの提供まで発展するなど、食にまつわる一連のプロセスに主体的に関わることを通じて、子供たちは沢山の学びを得ています。

本園では、生産者の方から教わった赤玉土・黒土・鹿沼土を混ぜて田んぼ用の土を作り、バケツ栽培に挑戦しました。毎日、土を観察し、田植を心待ちにしながら過ごしました。また、育てる過程では「苗が枯れる」、「雨水がたまって苗が沈みそうになる」、「すずめに狙われる」など、いくつもの事件が起こりました。そのたびに子供たちと保育教諭が話し合い、生産者の方にも相談しながら解決していくことで、苗を守ろうとする気持ちや、自分たちで考えて行動する姿勢が育まれていきました。

収穫が近づき、稲刈りには、鎌が必要であることに気付いた子供たちは、どうしたら良いか相談を重ねた末に、鎌を自分たちの力で手に入れるため、園長先生に掃除や紙箱作り等、手伝いを提案し、自分たちでできる活動を見つけて取り組みました。手伝いを通じて、子供たちは、「仕事」をする大変さの一端を知るとともに、得たものを大切にする気持ちを育む機会となりました。

収穫後は、牛乳パックでの脱穀やすり鉢での^{もみす}糺りに取り組み、約1か月かけてようやく1合分の玄米を得ました。量が少ない現実に驚きながらも、「玄米のままでも食べることが出来る。」という気付きを経て、皆で1合の玄米のおにぎりを作り、分け合いながら、味わいました。その後、「ほかのクラスのお友達にも食べさせたい。」という気持ちが芽生え、再び手伝いをして、園長先生に6合分の精米を購入してもらいました。他クラスの子供たちにおにぎりをふるまい、感謝の言葉を受け取り、大きな達成感を味わいました。さらに、生産者の方との交流を通じて、収穫後の^{わら}藁を使ったしめ縄作りや、畑の肥料としての活用等、稲の全てを無駄にしない学びも経験しました。

このプロジェクトを通して、子供と大人が同じ目線で悩み、考え、喜び合う「共主体の学び」が自然と生まれました。知識だけでなく、実際に触れ、失敗も含めて体験することの大切さを改めて実感できた取組です。子供たちが自らの力で育てたお米を味わい、さらに他者へ届けたいと思う気持ちが育ったことは、園にとって大きな成果です。



栽培する様子



試食の様子



玄米を観察する様子